



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Japchae - Soyamarinerte eggenudler med grønnsaker, sesamfrø og reker

Ristede sesamfrø

2 pakker sesamfrø

Nudler og grønnsaker

125 g eggenudler
1 stk gulrot
1 stk purre
1 stk pak choy
100 g shiitakesopp
1 pakke kinesisk wok- og dippsaus

Limeaioli

½-1 pakke aioli
1 stk lime

Topping

100 g reker
1 stk rød chili

olje ^B

salt ^B

^B Basisvare

1. Ristede sesamfrø: Varm opp en tørr stekepanne til middels høy varme. Rist sesamfrøene i pannen i omtrent 2 minutter, til de får en nøttebrun farge.

2. Nudler: Tilbered nudlene som anvist på pakken.

3. Limeaioli: Ha aiolien i en skål og smak til med limesaft. Kutt resten av limen i båter og server til retten.

4. Grønnsaker: Skrell og kutt gulroten i strimler eller tynne skiver. Kutt purreløken i to på langs og skyll den godt innvendig. Kutt den deretter i skiver. Skyll og kutt pak choyen i tynne strimler. Kutt soppen i mindre biter.

5. Grønnsaker, fortsettelse: Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek gulrøttene, purreløken, og soppen i omtrent 5 minutter. Krydre med litt salt. Ha det over i en serveringsskål.

6. Nudler og grønnsaker: Ha de ferdigkokte nudlene i skålen med grønnsakene, og bland inn pak choyen, den kinesiske wok- og dippsausen og halvparten av de ristede sesamfrøene.

7. Topping: Hell av laken fra rekene. Skyll og finhakk ønsket mengde av chilien. Vend rekene og chilien inn med nudlene og grønnsakene. Topp retten med resten av sesamfrøene.



TIPS!

Smak til aiolien med finhakked chili.